wachtel®

BACKÖFEN_KÄLTETECHNIK

Bedienungsanleitung_Thermic_002-00.doc
Version 00, Oktober 2011

Original-Betriebsanleitung

Ofentyp: **Thermic**
Mini Thermic Plus

Steuerung: **Shopmatic**

wachtel **GmbH & Co.**
Hans – Sachs – Straße 2 - 6
40721 Hilden
Tel.: +49 2103 490 40
Internet: *www.wachtel.de*
E-Mail: info@wachtel.de

Inhaltsverzeichnis

1 EINLEITUNG 4
1.1 Abbildung 4
1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung 4
1.3 Aufstellung 5
1.4 Allgemeine Hinweise 5
1.5 Für den Gefahrenfall 5
1.6 Technische Daten 6

2 AUFBAU 7
2.1 Wasser 7
2.2 Überlauf 7
2.3 Abluft 7
2.4 Schwadenkondensatgerät 8
2.5 Elektroanschluss 8
2.6 Aufbau und Funktion der Schwadenanlage 8
2.7 Besonderheiten 9

3 BETRIEB 10
3.1 Erste Inbetriebnahme 10
3.2 Außerbetriebnahme 11
3.3 Inbetriebnahme nach einem längeren Stillstand 11
3.4 TK-Backen 11
3.5 Richtige Wahl der Prozessparameter 13

4 BEDIENUNG DER STEUERUNG – SHOPMATIC 14
4.1 Tastenfunktion 14
4.2 Programm wählen 16
4.3 Handeingriff 16
4.4 Uhrzeit stellen 17
4.5 Start- bzw. Backbereitschaftszeit 17
4.6 Öko-Funktion 18
4.7 Backprogramm eingeben und ändern 18
4.8 Handprogramm eingeben und ändern 20
4.9 Handbetrieb und Automatikbetrieb 20

5 DER UNTERGEBAUTE GÄRSCHRANK (OPTIONAL) 21
5.1 Gärtimer 21
5.2 GärKlima 22

6 WARTUNG UND REINIGUNG 24
6.1 Sicherheitsregeln 24
6.2 Was Sie vermeiden müssen 24
6.3 Ausbauen und Reinigen der Türscheiben 24
6.4 Reinigen der Folientastatur 25
6.5 Reinigung der Backkammer 25
6.6 Reinigung der Gärkammer 25
6.7 Reinigung des Gehäuses 25
6.8 Wechseln der Beleuchtung 26
6.9 Wartung der Tür und Türdichtung 26
6.10 Reinigung des Haubenventilators 26
6.11 Entkalken der Schwadenanlage 26
6.12 Entkalken und Reinigen des Dampferzeugers im untergebauten Gärschrank. 27

7 FEHLER UND URSACHEN 28

8 KONTAKT 28

9 CE – ERKLÄRUNG 29

1 Einleitung

1.1 Abbildung

1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Öfen der Baureihe **„MINI THERMIC PLUS“** sind speziell für den Ladenbackbetrieb entwickelt worden. Sie eignen sich aber auch für kleinere Produktionsbetriebe und Konditoreien. Die Öfen der Baureihe **„MINI THERMIC PLUS“** sind zum Abbacken aller Backwaren geeignet, die im Ladenbackbereich hergestellt werden. Besonders gute Ergebnisse werden bei Waren mit einem Weizenmehlanteil von mehr als 60% erzielt. Jede weitere Verwendung bedarf der Zustimmung des Herstellers.

Heizleistung und Dampferzeuger wurden so ausgelegt, dass die Öfen durchgehend beschickt werden können. Alle Öfen der **„MINI THERMIC PLUS“** - Baureihe sind nach den modernsten Sicherheitsrichtlinien gebaut.

1.3 Aufstellung

Der Backofen ist so aufzustellen, dass er für Kinder unerreichbar ist. Der Ofen muss auf einem sicheren, waagerechten, nicht kippenden Untergrund stehen.

Bei der Aufstellung an Wänden oder dem Einbau in eine Ladeneinrichtung, ist darauf zu achten, dass die seitlichen Lüftungsschlitze nicht verdeckt werden und, dass Sicherheitsthermostate und Temperaturbegrenzer zugänglich bleiben.

Vor dem Ofen muss mindestens ein Freiraum von einem Meter sein, damit der Ofen zu Wartungszwecken nach vorne gerückt werden kann.

Fluchtwege dürfen durch den Ofen nicht eingeschränkt werden. Bei geschlossenen Räumen ist auf ausreichende Belüftung und genügende Frischluftzufuhr zu achten (evtl. Frischluft zuführen). In Gerätenähe dürfen sich keine leicht entzündbaren und brennbaren Stoffe befinden.

1.4 Allgemeine Hinweise

Die Öfen der Baureihe **„MINI THERMIC PLUS“** sind speziell für den Ladenbackbereich gebaut und ungewöhnlich leicht zu bedienen. Dennoch müssen Sie sich und Ihr Personal mit dem Gebrauch des Ofens vertraut machen. Lesen Sie sorgfältig die Bedienungsanleitung und die folgenden Merkpunkte, vor der ersten Inbetriebnahme des Ofens**:**

- Nicht eingewiesene Personen dürfen den Ofen nicht bedienen!
- Ein, beim Transport oder beim späteren Gebrauch, beschädigter Ofen darf nicht in Betrieb genommen werden.
- Achten Sie besonders auf die Türscheiben, die Scharniere, die Türverriegelung, die Türdichtung, den Wasser- und Elektroanschluss.
- Sollte ein Teil fehlerhaft sein, dann rufen Sie Ihren Kundendienst an.
- Die Öfen der Baureihe **„MINI THERMIC PLUS“** sind nur zum Backen von Lebensmitteln geeignet.
- Lassen Sie Reparaturen nur vom *wachtel* - Kundendienst oder von einem Fachbetrieb durchführen (Elektro, Wasser, Heizung, Lüftung).
- Bringen Sie keine brennbaren Aufkleber oder Schilder am Ofen an (Brandgefahr).
- Reinigen Sie die Türdichtung in regelmäßigen Abständen mit milden Reinigungsmitteln (verwenden Sie keine Scheuermittel).
- Vor der ersten Inbetriebnahme müssen alle Schutzfolien entfernt werden, weil sonst Brandgefahr besteht.
- Verwenden Sie bei allen Arbeiten am Ofen Wärme-Isolierhandschuhe

1.5 Für den Gefahrenfall

Für den Gefahrenfall müssen beide Zuleitungen durch einen Not-Aus-Schalter (Hauptschalter), der sich in erreichbarer Nähe befindet und als solcher erkennbar bezeichnet ist, abschaltbar sein. Der Not-Aus-Schalter (Hauptschalter) muss frei zugänglich sein und darf weder verstellt noch verdeckt werden.

1.6 Technische Daten

Typen	MINI THERMIC PLUS 5	MINI THERMIC PLUS 10	MINI THERMIC PLUS 10-2	MINI-THERMIC PLUS COMBI **
Material	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Breite/Tiefe/Höhe (mm)	885 x 850 x 1590	885 x 850 x 1940	885 x 850 x 1880	Je nach Ausführung
Gewicht				
Backfläche	1,2 m²	2,4 m²	2,4 m²	Je nach Ausführung
Steuerung	Shopmatic	Shopmatic	Shopmatic	Shopmatic u. DMS3
Betriebsspannung	400V~ 50Hz 3 L/N/PE	400V~ 50Hz 3 L/N/PE	400V~ 50Hz 3 L/N/PE	400V~ 50Hz 3 L/N/PE
Anschlussleistung Ofen	8,2 kW / 12A	16,4 kW / 24A	16,4 kW / 24A	Je nach Ausführung
Wasseranschluss	¾" / 1bar Fließdruck	¾" / 1bar Fließdruck	¾" / 1bar Fließdruck	¾" / 1bar Fließdruck
Abluftanschluss Ø	150 mm (ca. 650m³/h)	150 mm (ca. 800m³/h)	150 mm (ca. 800m³/h)	150 mm (ca. 800m³/h)
Schwadenabzug Ø	100 mm	100 mm	100 mm	100 mm
Geräuschpegel	< 60 dB	< 60 dB	< 60 dB	< 60 dB
Blechabstand	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Blechgröße	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400
Blechanzahl	5	10 (2 x 5)	10 (2 x 5)	Je nach Ausführung
Latente Wärmeabstrahlung	550 W/h	690 W/h	690 W/h	Je nach Ausführung

** Der **„MINI THERMIC PLUS COMBI“** ist eine Kombination aus Umluft- und Etagenofen.

Typen	MINI THERMIC PLUS 15	MINI THERMIC PLUS 20	MINI THERMIC PLUS 20-2
Material	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Breite/Tiefe/Höhe (mm)	885 x 850 x 1955	885 x 1250 x 1915	885 x 1250 x 2005
Gewicht			
Backfläche	3,6 m²	4,8 m²	4,8 m²
Steuerung	Shopmatic	Shopmatic	Shopmatic
Betriebsspannung	400V~ 50Hz 3 L/N/PE	400V~ 50Hz 3 L/N/PE	400V~ 50Hz 3 L/N/PE
Anschlussleistung Ofen	24,6 kW / 36A	32,8 kW / 48A	32,8 kW / 48A
Wasseranschluss	¾" / 1bar Fließdruck	¾" / 1bar Fließdruck	¾" / 1bar Fließdruck
Abluftanschluss Ø	150 mm (ca. 650 m³/h)	150 mm (ca. 800 m³/h)	150 mm (ca. 800 m³/h)
Schwadenabzug Ø	100 mm	100 mm	100 mm
Geräuschpegel	< 60 dB	< 60 dB	< 60 dB
Blechabstand	80 mm	80 mm	80 mm
Blechgröße	600 x 400	600 x 400 / 600 x 800	600 x 400 / 600 x 800
Blechanzahl	15 (3 x 5)	10 (2 x 5)	20 (4 x 5) / 10 (2 x 5)
latente Wärmeabstrahlung	550 W/h	690 W/h	690 W/h

Der Gärschrank der als Option erhältlich ist, hat eine zusätzliche Anschlussleistung von 1,7kW.

2 Aufbau

2.1 Wasser

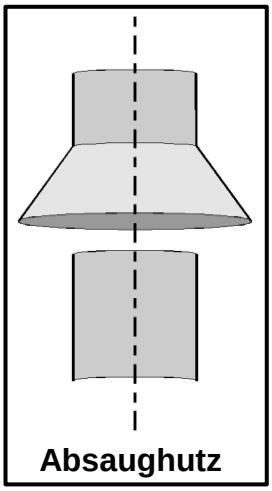
Der Wasseranschluss muss durch einen Schlauch erfolgen, damit der Ofen zu Wartungszwecken nach vorne gerückt werden kann. Es muss bauseits ein Druckminderer vorhanden sein, der den Wasserdruck auf maximal 1,2 bar Fließdruck reduziert. Eine Wasseraufbereitungsanlage (6-10°dH) verhindert ein zu starkes Verkalken der Dampfanlage und senkt damit die Wartungskosten. Je nach Wasserhärte und Schwadenmenge muss die Dampfanlage 1/4-jährlich bis jährlich entkalkt werden. Der Wasseranschluss (3/4" Außengewinde) ist mit einem Schmutzsieb ausgerüstet.

Vorsicht: Die Zu- und Ablaufschläuche dürfen nicht geknickt werden. Die Anschlüsse sind dem separaten Aufstellungsplan zu entnehmen! Alle Anschlüsse dürfen nur von einem autorisierten Fachmann geändert oder verlängert werden!

2.2 Überlauf

Für den Umluftofen **„MINI THERMIC PLUS“** ist kein Überlauf notwendig. Auch der Gärschrank benötigt keinen Überlauf. Ein Kondensatablauf ist evtl. an der Abluftanlage vorzusehen. Die Anschlüsse sind dem separaten Aufstellungsplan zu entnehmen! Alle Anschlüsse dürfen nur von einem autorisierten Fachmann geändert oder verlängert werden.

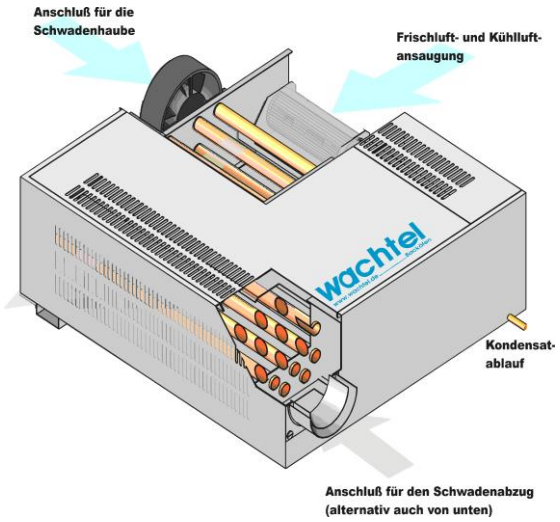
2.3 Abluft


Absaughutz

Backöfen, die mit einer Ablufthaube **(Option)** ausgerüstet sind, haben einen Rohrventilator ∅150mm. Der Kondensatablauf am Rohrventilator muss wöchentlich geprüft und ggf. gereinigt werden. Alle Abluftrohre müssen mit einer zusätzlichen Entwässerung an der tiefsten Stelle haben und mit Gefälle vom Ofen weg verlegt werden, da mit starkem Kondensataufkommen zu rechnen ist. Auch ohne Ablufthaube ist ein Abluftanschluss (für den Schwadenabzug) erforderlich. Der Durchmesser beträgt in diesem Fall ∅100mm. Auch bei kürzeren Rohren muss mit Kondensat gerechnet werden. Dieses Kondensat darf nicht in die Backkammer gelangen. Der Rohrquerschnitt darf nicht verringert werden. Als Abluftrohre eignen sich besonders Edelstahlrohre mit glatten Wänden oder wärmebeständige, schwer entflammbare Kunststoffrohre. Alu-Flexrohre sind für diese Anwendung nicht so gut geeignet. Werden mehrere Öfen gleichzeitig genutzt (mehrere Ablufthauben), so dürfen die Abluftrohre, aus backtechnischen Gründen, nicht zusammengeführt werden. Die Abluft kann bis zu 130°C heiß sein, was bei der Ableitung in eine vorhandene Lüftungsanlage oder in einen Kamin berücksichtigt werden muss. Der Abluftanschluss muss so montiert werden, dass für Servicezwecke der Ofen abgerückt werden kann und sich leicht von der Abluft trennen lässt (ggf. Manschette verwenden). Beim Anschluss an eine Abluftanlage (Abluftventilator) ist darauf zu achten, dass in der Backkammer des Ofens kein Unterdruck entsteht (evtl. Zugregler oder offene Absaughutze verwenden). Die Anschlüsse sind dem separaten Aufstellungsplan zu entnehmen! Alle Anschlüsse dürfen nur von einem autorisierten Fachmann geändert werden! Trotz guter Isolierung, geben alle Öfen Wärme ab. Die, für die Auslegung einer Kälte- Klimaanlage notwendige, latente Wärmeabgabe entnehmen Sie bitte dem Kapitel „Technische Daten“.

2.4 Schwadenkondensatgerät "SKG-Shop"

Zum Ofen passend bieten wir ein Schwadenkondensatgerät, das hinter der Ablufthaube montiert wird und die Abluft stark entfeuchtet. Das Gerät wird von uns montiert und ist mit einem 230V~ 50Hz Wechselstromanschluss versehen. Auch ohne Ablufthaube ist ein Abluftanschluss für den Schwadenabzug erforderlich. Für besonders starke Entfeuchtung bieten wir ein Kondensatgerät mit Kältemaschine an, das SKG 0.5.



2.5 Elektroanschluss

Die Zuleitung zur CEE-Steckdose oder zur Anschlussdose muss der Leistungsaufnahme des Ofens und der Leitungslänge entsprechen. Es ist zu berücksichtigen, dass Elektroleitungen die durch einen Bereich, mit mehr als 30°C Raumtemperatur führen, nur zu 70% ausgelastet werden dürfen (VDE). Alle Öfen müssen mit einer 5aderigen Zuleitung anschlossen werden (L1, L2, L3, N, PE, 230/400V~50Hz) notfalls ist der PE separat zu verlegen. Die Anschlussleistung ist den technischen Daten (3.5) zu entnehmen, kann aber im Einzelfall davon abweichen. Daher muss vor dem Anschluss das Typenschild mit diesen Daten verglichen werden.

Wenn der Ofen mit einem untergebauten Gärschrank ausgerüstet ist, dann ist dieser mit einer separaten Zuleitung (CEE-Stecker [blau] Phase, N, PE, 220V~50Hz) ausgerüstet. Der Gärraum hat bei allen Ofentypen eine Anschlussleistung von 1,7 kW (L/N/PE).

Die Anschlüsse sind dem separaten Aufstellungsplan zu entnehmen!
Alle Anschlüsse dürfen nur von einem autorisierten Fachmann geändert oder verlängert werden!

2.6 Aufbau und Funktion der Schwadenanlage

Die elektrisch beheizten Öfen der Baureihe **„MINI THERMIC PLUS“** besitzen eine eigene Schwadenanlage. Die Schwadenanlage befindet sich im Boden der Backkammer und ist von innen aus zugänglich. Durch eine Öffnung, im hinteren Bereich des Backkammerbodens, strömt der Schwaden ein. Die Wassermenge für die Schwadenanlage, wird durch ein Magnetventil gesteuert.

Der Temperaturregler für den Schwadenerzeuger befindet sich auf der Rückwand, und ist zugänglich, wenn das hintere Verkleidungsblech entfernt wird. Der einstellbare Temperaturbereich liegt zwischen 50 und 300°C, und ist werkseitig auf 250°C eingestellt. Die Schwadenanlage besteht aus einem Schwadenerzeuger, der Beheizung, einem thermostatischen Temperaturregler, einem Spritzrohr und einem Magnetventil.

Der Wasserdruck muss bauseits min. 3 bar betragen und durch einen bauseitigen Druckminderer auf 1 bar Fließdruck reduziert sein. Für den Wasseranschluss ist ein 3/4 " Zoll Außengewinde vorgesehen. Das Wasser wird durch das Spritzrohr in den Schwadenerzeuger eingespritzt. Je nach Wasserhärte, müssen der Schwadenerzeuger und das Spritzrohr jährlich oder häufiger entkalkt werden (beachten Sie hierzu die Hinweise im Kapitel „Wartung“). Ab Werk werden die Heizungen so geschaltet, dass nur jeweils eine der beiden Heizungen pro Backkammer in Betrieb ist (Verriegelung).

Beim Einschalten des Ofens ist das Heizen des Dampferzeugers vorrangig. Hat der Dampferzeuger erstmals die werkseitig eingestellte Temperatur erreicht, dann heizt er nur

dann, wenn die Backraumheizung abgeschaltet ist. Die Menge an Dampf, die bei jedem Backvorgang erzeugt werden kann ist großzügig bemessen, aber nicht unendlich, daher soll die Schwadenzeit nicht zu groß gewählt werden.

Ist der Dampferzeuger abgekühlt, entsteht kein weiterer Schwaden mehr. Wird das Magnetventil trotzdem weiter geöffnet, dann kühlt der Dampferzeuge weiter ab und es dauert entsprechend länger bis der Ofen wieder Backbereit ist.

2.7 Besonderheiten

Zur Entschwadung ist im oberen Teil der Backkammer eine Öffnung von 100mm. Durch einen 230V/50Hz~Servomotor kann diese geöffnet und geschlossen, wenn im Backprogramm eine Abzug-Auf-Zuzeit eingegeben wurde. Zur Ausleuchtung der Backkammer sind in der Türe Halogenlampen [12V/20W] eingebaut. Die Backkammer-Beleuchtung schaltet sich automatisch ein. (Das Auswechseln der Halogenlampen wird im Kapitel „Wartung“ beschrieben.) Der **„MINI THERMIC PLUS“** wird nicht serienmäßig mit einer Schwadenhaube ausgerüstet. Zum Lieferumfang der Haube gehört ein Rohrventilator (150mm Durchmesser). Der Ventilator wird mit dem Ventilatortaster (siehe Steuerung Shopmatic) gesteuert. Die Drehzahl für die Stufe 1 kann im Setup von uns eingestellt werden. Wenn die Schwadenhaube an ein schon bestehendes Abluftsystem, oder an einen hohen Kamin angeschlossen werden soll, oder wenn der Abluftkanal sehr lang ist, dann empfiehlt sich die Rücksprache mit einem Lüftungsfachmann.

3 Betrieb

Lesen Sie zuerst diese Betriebsanleitung vollständig durch.

Verwenden Sie zum **Öffnen der Backraumtür** sowie für alle anderen Arbeiten am Ofen Wärme-Isolierhandschuhe. Öffnen Sie den Türverschluss, indem Sie den Türhebel herumdrehen. Fangen Sie mit der freien Hand die Tür so ab, dass sie nur einen kleinen Spalt (10cm) öffnet. Der Haubenventilator schaltet sich automatisch ein und saugt nun den austretenden Dampf ab nach 5 bis 15 Sekunden können Sie die Tür ganz öffnen.

Zum **Schließen der Backraumtür** wird der Türhebel in die waagerechte Stellung gebracht und nach dem Andrücken der Türe so gedreht, dass die Türe geschlossen bleibt.

Beachten Sie, dass die Türdichtung sauber und Fettfrei sein muss und dass keine Fremdkörper zwischen Dichtung und Tür sein dürfen. Gelegentliches Reinigen erhöht die Haltbarkeit.

3.1 Erste Inbetriebnahme

Alle Anschlüsse müssen sach- und fachgerecht durchgeführt sein. Der Wasserdruck muss auf 1,2 bar Fließdruck reduziert werden. Die Zuleitung zum Ofen muss durch einen Not-Aus-Schalter, Sicherungstrenner oder ein anderes geeignetes Gerät, das als solches gekennzeichnet ist, unterbrechbar sein.

Schalten Sie den Ofen erst ein, wenn Sie sich vom richtigen Anschluss überzeugt haben. Lesen Sie zuerst diese Betriebsanleitung vollständig durch und schalten Sie danach den Ofen mit dem I/0-Schalter ein. Stellen Sie dann die Temperatur auf 190°C Zu diesem Zweck benutzen Sie das Handprogramm. Öffnen Sie die Fenster oder Türen des Aufstellungsraumes, denn der Ofen kann noch ausdünsten. Nach ca. zwei Stunden ist der Ofen eingebrannt. Solange die Backraumtemperatur und/oder die Schwadenkastentemperatur noch nicht erreicht sind, steht in der Anzeige „Bitte warten“.

Nach dem Einschalten heizt zuerst der Dampferzeuger auf (wenn der Ofen verriegelt ist) und anschließend die Backkammer. Wenn der Dampferzeuger einmal seine Temperatur erreicht hat, dann hat die Temperaturregelung der Backkammer Vorrang vor dem Dampferzeuger.

Wenn der Ofen beschickt werden kann, steht in der Anzeige „Backbereit“. Überprüfen Sie nach dem Erreichen der Backtemperatur zuerst die Schwadenanlage, indem Sie die Schwadentaste für ca. 3 Sek. betätigen. Beobachten Sie die Dichtigkeit der Abluft bzw. des Schwadenabzuges.

Lassen Sie dem Ofen weitere 10 Minuten Zeit, bevor Sie die ersten Teiglinge abbacken, Sie können in der Zwischenzeit die Backprogramme ändern oder an Ihre Produkte anpassen.

Dieser Vorgang ist nur beim neuen Ofen notwendig oder wenn der Ofen nach längerem Stillstand wieder in Betrieb genommen werden soll.

3.2 Außerbetriebnahme

Soll der Ofen für eine längere Zeit unbenutzt bleiben oder an einem andern Ort aufgestellt werden, müssen Sie folgende Punkte berücksichtigen:

Warten Sie nach dem letzten Backvorgang noch 20 Minuten, bevor Sie den Ofen ausschalten und öffnen Sie dabei den Abzug, damit der Ofen völlig austrocknet und sich in der Restfeuchtigkeit kein Schimmel bilden kann.

Ziehen Sie dazu nicht den Netzstecker, wenn der Ofen noch eingeschaltet ist (außer im Gefahrenfall, wenn der Not-Aus-Schalter unerreichbar ist). Schließen Sie die Backraumtür und drehen Sie das Wasser ab.

Ziehen Sie erst danach den Stecker und/oder unterbrechen Sie die Zuleitung zum Ofen mit dem Not-Aus-Schalter.

3.3 Inbetriebnahme nach einem längeren Stillstand

War der Ofen für eine längere Zeit nicht unbenutzt oder wurde er umgestellt, müssen Sie folgende Punkte berücksichtigen:

Schießen Sie die Backraumtür fest zu und drehen Sie das Wasser an. Stecken Sie den Netzstecker ein und/oder schalten Sie die Zuleitung zum Ofen mit dem Not-Aus-Schalter ein. Schalten Sie den Ofen mit der Ein/Aus-Taste ein. Wenn der Ofen beschickt werden kann, steht in der Anzeige "Backbereit".

Überprüfen Sie nach dem Erreichen der Backtemperatur zuerst die Schwadenanlage, indem Sie die Schwadentaste für ca. 3 Sek. betätigen. Beobachten Sie die Dichtigkeit der Abluft bzw. des Schwadenabzuges. Lassen Sie dem Ofen weitere 20 Minuten Zeit, bevor Sie die ersten Teiglinge abbacken.

3.4 TK-Backen

Direktes Abbacken von gar gefrosteten Teiglingen, ist nur mit einem Zusatz-Dampferzeuger möglich. Folgender Ablauf muss eingehalten werden:

Ofen immer möglichst schnell von unten nach oben beschicken, sonst verhautet das obere Blech. Es ist nicht nötig, die Teiglinge vor dem Auftau- Backverfahren antauen zu lassen. Die Zeit zum Belegen der Bleche reicht als Antauzeit aus. Der Teigling sollte etwa eine Temperatur von -10 bis -14°C haben.

Für Brötchen liegt die Auftauzeit zwischen 4 und 5 Minuten. Die Befeuchtungszeit soll ca. 1 Minute kleiner sein.

Der Schwaden - Eintakt soll bei 1 bis 2 Sekunden liegen und der Schwaden - Austakt bei 26 bis 29 Sekunden. Eine große Ruhezeit ist normalerweise nicht nötig (maximal 5 bis 10 Sek. eingeben), der Teigling hatte beim Auftauen genug Ruhe. Nach dem Auftauen, wobei die Temperatur etwa auf 140°C fällt, muss die Temperatur so schnell wie möglich steigen, damit der Teigling ein Gerüst bildet und nicht zusammenfällt. Die Auftautemperatur (= 1. Temperatur) ist immer problematisch. Ist die Temperatur zu hoch, dann verhautet der Teigling beim Auftauen. Ist die Temperatur zu klein, dann erreicht der Ofen erst zu spät Backtemperatur (der Teigling bekommt kein festes Gerüst). Die 1. Temperaturphase sollte daher bei ca. 195°C für 5 Minuten liegen. In der 2. Temperaturphase kann die Temperatur auf 180°C für 15 Minuten gesenkt werden. Wenn die Backwaren zu dunkel werden, dann sollte die Temperatur der 2. Backphase verringert werden. Bei Erhöhung der Auftautemperatur (1. Temperatur) muss der Auftauschwaden minimal erhöht werden, weil die wärmere Backraumluft mehr Wasser aufnehmen kann.

Nach dem Auftauen ist der Teigling so nass, dass es unnötig ist, Schwaden zu geben. Die maximale Schwadenzeit sollte bei 5 Sekunden liegen.

Die Schwadenwartezeit ist nur für Baguettes sinnvoll und muss auf 0 gestellt werden. Die Ruhe- oder Schwadeneinwirkzeit darf maximal 15 Sekunden betragen, sollte aber 10 Sek. länger als die Schwadenzeit sein.

Damit das Brötchen eine gute Rösche erhält, darf der Schwadenabzug nur für 15 bis 17 Minuten geschlossen sein und muss in den letzten 3 bis 5 Minuten geöffnet bleiben.

Die Teigzusammensetzung ist in vielen Bäckereibetrieben verschieden, daher kann man auch kein Grundsätzliches TK- Backprogramm beschreiben. Abhängig von Fetten und Backzusätzen ist das Verhalten des Teiglings unterschiedlich.

Es ist notwendig, einige Backversuche zu machen und dabei die „Hinweise zum TK-Backen“ zu berücksichtigen.

Um normal gegarte Brötchenteiglinge abzubacken, empfehlen wir folgendes Backprogramm:

normales Brötchenprogramm		
1. Temperatur	210	°C
1. Backzeit	003	min
2. Temperatur	175	°C
2. Backzeit	017	min
Schwadenwartezeit	000	sek
Schwadenzeit	012	sek
Ruhezeit	045	sek
Abzug-Zuzeit	018	min
Abzug - Aufzeit	002	min

Tk - Brötchenprogramm		
Auftauzeit	004	min
Schwadenzeit	003	min
Eintakt	001	sek
Austakt	029	sek
1. Temperatur	230	°C
1. Backzeit	003	min
2. Temperatur	180	°C
2. Backzeit	019	min
Schwadenwartezeit	000	sek
Schwadenzeit	002	sek
Ruhezeit	005	sek
Abzug-Zuzeit	019	min
Abzug - Aufzeit	003	min

Hinweise zum TK-Backen

Der Teigling muss eine Gare von 75-80% haben.	Durch zu viel Gare entsteht Orangenhaut. Durch zu wenig Gare bleiben die Teiglinge klein
Der Teigling muss innerhalb einer Stunde -25°C Kerntemperatur erreicht haben. (-40°C konventionelle Kälte oder CO^2').	Es bilden sich sonst zu große Eiskristalle, welche die Gasblasen zerstören. Es entsteht kein Ofentrieb, wenn der Teigling zu langsam eingefroren wird.
Der Teigling darf beim Transport nicht antauen.	Die Oberfläche beginnt dann zu gären und hat eine schlechtere Wärmeleitfähigkeit. Teigling bleibt klein und faltig.
Dunkle Haube oberhalb	Kippkasten (beim Einfrieren) isoliert zu stark am Boden, daher wird die Gärung an der Auflagefläche nicht schnell genug unterbrochen.

3.5 Richtige Wahl der Prozessparameter

3.5.1 Beschwadung

Folgende Produktfehler können auftreten, wenn bei der Beschwadung ein Fehler erfolgt:

Volumen zu klein	Zu wenig Schwaden
schlechter Ausbund	Zu wenig Schwaden
kein Glanz	Zu wenig Schwaden
Backwaren kleben am Blech, obwohl das Blech gefettet wurde.	Zu viel Schwaden
Wasser in der Backkammer und Backwaren zu hell, bzw. flach.	Zu viel Schwaden

3.5.2 Abzug

Während beim Brotbacken der Abzug schon nach der Schwadengabe geöffnet wird, muss der Abzug beim Backen von Brötchen und Baguettes erst in den letzten 2 bis 3 Minuten des Backprogrammes geöffnet werden. Baguettes werden besser, wenn der Schwaden erst 5 - 10 Sekunden nach dem Schließen der Backraumtüre gegeben wird. Baguettes sollen eine leichte Haut bilden.

3.5.3 Färbung

Qualität braucht seine Zeit. Die Backzeit für Brötchen soll zwischen 18 und 22 Minuten liegen. Der Teig wird bei zu kurzer Backzeit innen nicht richtig ausgebacken und häufig tritt eine unregelmäßige Färbung ein, wenn eine zu hohe Temperatur eingestellt wird.

3.5.4 Temperatur

Es ist wichtig, die Backkammer nach Ablauf der Backzeit schnell zu entleeren, damit die Temperatur nicht zu stark abfällt. Es ist noch wichtiger, den Ofen schnell zu beschicken, damit sich bei den zuerst eingebrachten Teiglingen, durch die hohe Backkammertemperatur, keine Haut bildet. Durch die Haut nimmt der Teiglinge keinen Schwaden mehr an. Die Öfen der **„MINI THERMIC PLUS“** - Baureihe arbeiten mit geringeren Temperatur als herkömmliche Produktionsöfen.

Um die Abwärme klein zu halten (die, beim Öffnen der Backraumtür, in den Verkaufsraum dringt) und um die Wärmeverluste so gering wie möglich zu halten, damit die Energiekosten reduziert werden, wurde mit hohen Luftgeschwindigkeiten ein schneller Wärmeaustausch am Teigling realisiert.

Teiglinge fallen, nachdem sie sich gut entwickelt haben, wieder zusammen.	Erste Temperatur zur klein
Teiglinge haben eine gute Färbung und ausreichendes Volumen, sind aber innen noch nicht ausgebacken.	Zu hohe Temperatur oder Teigling ist zu kalt in den Ofen gekommen
Brötchen haben keine ausreichende Rösche und werden schnell pappig.	Zu kleine Temperatur oder Abzug nicht ausreichend geöffnet oder Teiglinge zu dicht bzw. zu viele Teiglinge auf dem Blech.

3.5.5 Auftauen und Backen

Je nach Teigzusammensetzung (Fette, Backzusätze) ist das Backverhalten des Teiglings verschieden. Daher ist es meist notwendig eine Reihe von Backversuchen zu machen, um zufriedenstellende Backergebnisse zu erreichen. Die folgenden Informationen sollen Ihnen dabei helfen:

Teigling nach dem Auftauen groß, aber fertiges Brötchen zu klein.	Einschieß - bzw. Auftautemperatur erhöhen (+5°C) und/oder Auftauzeit verkürzen.
Teigling nach dem Auftauen zu klein	Auftauzeit verlängern, (max.6 Min.)
Brötchen zu klein und/oder matt	Auftau Schwadentakt ändern. Austakt verringern (20-30Sek. Aus). Eintakt evtl. vergrößern(1 bis 2 Sek.)
Brötchen klebt trotz Fett am Blech evtl. schwarzer Boden oder schwarzer Ring am Boden des Brötchens.	Auftauschwaden zu stark. Austakt vergrößern (20-30Sek. Aus). Eintakt evtl. verringern (1 bis 2 Sek.).

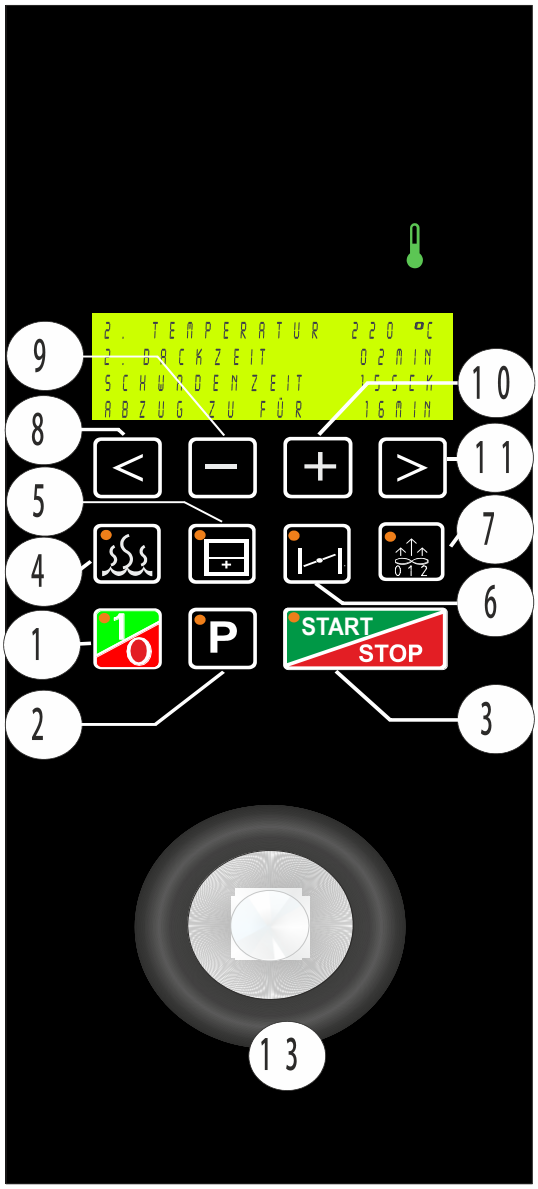
4 Bedienung der Steuerung – Shopmatic

Alle **„MINI THERMIC PLUS“** - Öfen sind mit einer Mikroprozessorsteuerung, der Shopmatic, ausgerüstet. Diese Steuerung wurde speziell von uns für den Ladenbackbereich entwickelt und ist besonders bedienerfreundlich. Die Backprogramme werden über ein Scrollrad aufgerufen.

Energiesparen: Der Ofen muss abgeschaltet werden, wenn mehr als eine halbe Stunde nicht gebacken wird. Es spart nicht nur Energie und ist umweltfreundlich, sondern erhöht auch die Betriebsdauer und senkt die Wartungskosten Ihres Ofens. Alternativ können Sie ein "Standby - Programm" anfertigen und damit die Temperatur absenken um Energie zu sparen.

Der untergebaute Gärschrank, ausgerüstet mit einem „Gärtimer“, muss nicht abgeschaltet werden, da er sich nach dem Ablauf einer Gärzeit automatisch abschaltet. Der Gärschrank hat eine Feuchtedosierung, die im Gärschrank auf der Rückwand eingestellt werden kann.

4.1 Tastenfunktion



① Mit der **Ein/Aus-Taste** (I/0-Taste) wird der Ofen ein- und ausgeschaltet. Wenn eine Backbereitschaftszeit eingegeben wurde, dann erscheint diese nach dem Ausschalten im Display und kann mit **+** / **-** oder dem Scrollrad verschoben werden. Es erfolgt kein automatischer Start durch die Backbereitschaftsfunktion, wenn die Taste zweimal betätigt wird. Im Display steht "Ausgeschaltet".

② Durch Betätigung der **P-Taste** wird zuerst die Programmwahl angezeigt, wenn danach die **>** Taste ⑪ gedrückt wird, erscheint das Programmiermenü. Es kann ein Handeingriff (Temperatur und Backzeit) vorgenommen, die Uhr- oder Backbereitschaftszeiten eingegeben, sowie ein Backprogramm eingegeben bzw. geändert werden.

③ Mit der **Start/Stop - Taste** werden Backprogramme (Hand- und Automatikprogramme) gestartet und gestoppt. Soll die Backzeit nach Ablauf verlängert werden, dann muss die **+** Taste für jede Minute einmal gedrückt oder das Scrollrad entsprechend gedreht werden.

④ **Schwadentaste:** Um Vor- oder zusätzlich Schwaden zu geben, wird diese Taste gedrückt.

⑤ Mit der **Kammerntaste** kann die untere Kammer eines Ofens mit zwei Backkammern abgeschaltet werden. Das Licht bleibt aber eingeschaltet und der Umwälzventilator läuft weiter, um ein Beschlagen zu verhindern.

⑥ Wenn die **Abzugtaste** gedrückt wird, öffnet oder schließt sich der Schwadenabzug. Die LED in der Taste leuchtet bei geöffnetem Abzug.

⑦ **Haubenventilatortaste:** Wenn der Ofen mit einem Haubenventilator ausgerüstet ist, dann wird der Haubenventilator mit der Taste ⑦ geschaltet.
Mit dem ersten Tastendruck in Stufe 1, *volle Drehzahl*, LED in der Taste leuchtet und mit einem weiteren Tastendruck in Stufe 2, kleine Drehzahl, dabei blinkt die LED in der Taste. Der Haubenventilator wird auch automatisch gesteuert, wenn die Backraumtür geöffnet wird und/oder bei der Beschwadung.

⑧ Wird die **Zurücktaste** **<** betätigt, dann springt der Cursor in der Anzeige zurück. Es wird das vorhergehende Display gezeigt (beim Programmieren).

⑨ ⑩ Mit den **+** / **-** **Tasten** können Sollwerte und Zeiten erhöht oder verringert werden.

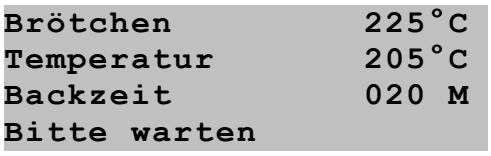
⑪ Mit der **Vortaste** **>** springt der Cursor, in der Anzeige vor (beim Programmieren). Beim Ausschalten kann mit dieser Taste die Backbereitschaft auf den nächst, späteren Termin verlegt werden. Wenn diese Taste im Stopmodus gedrückt wird, ohne dass ein Sollwert eingegeben werden muss, bzw. übersprungen werden soll, dann wird die Programmauswahl gezeigt

⑫ Die **Fernanzeige**, oben im Bedienteil zeigt die Temperatur und die Restbackzeit an. Wenn der Ofen ausgeschaltet ist, wird oben, in der Temperaturanzeige, die Programm-Nr. angezeigt.

⑬ Mit dem **Scrollrad** können Temperaturen, Zeiten usw. eingestellt werden und Backprogramme aus dem Menü gewählt werden. Verändert wird durch Drehen nach links oder rechts, bestätigt wird durch Drücken auf das Scrollrad.

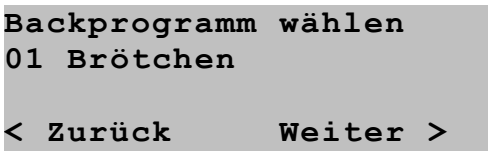
4.2 Programm wählen

Bild 1



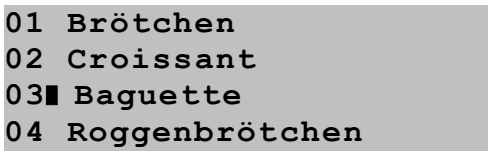
Der Ofen ist eingeschaltet, und es ist „kein“ Backprogramm gestartet (Bild 1). Wenn Sie die **P** Taste oder das Scrollrad drücken, erscheint eine Anzeige wie in Bild 2 und der aktuelle Programmname wird angezeigt.

Bild 2



Mit der **+** oder der **-** Taste oder durch Drehen des Scrollrades erscheint das Menü (Bild 3) mit den vorhandenen Backprogrammen. In diesem Menü können Sie ein Backprogramm wählen, wenn Sie die **+** oder **-** Taste drücken oder wenn Sie das Scrollrad drehen.

Bild 3

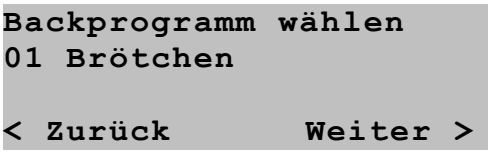


Durch Drücken der **P** Taste oder des Scrollrades wählen Sie das Programm, bei dem zwischen Programm-Nr. und Programmnamen der Cursor ▮ steht.

4.3 Handeingriff

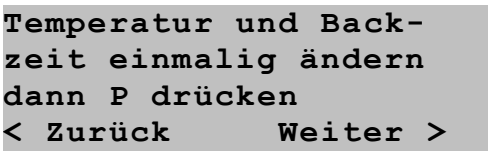
Der Ofen ist eingeschaltet, und es ist **„kein“** Backprogramm gestartet.

Bild 4



Nach einem Druck auf die **P** Taste oder auf das Scrollrad erscheint zunächst das Bild 4. Sie wollen kein Backprogramm wählen, daher drücken Sie die **>** Taste (weiter). Es erscheint Bild 5.

Bild 5



Wenn Sie jetzt die **P** Taste oder das Scrollrad drücken, dann erscheint Bild 6 in der Anzeige und Sie können die Temperatur, mit der **+** bzw. **-** Taste bzw. durch Drehen des Scrollrades, ändern.

Bild 6

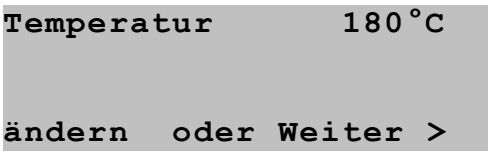
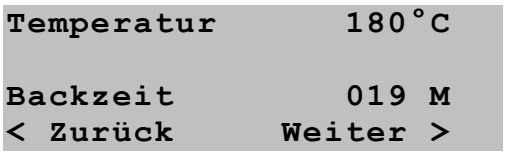


Bild 7



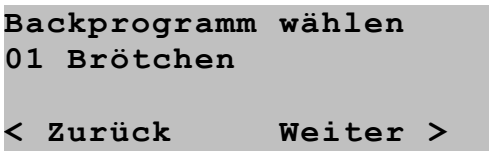
Mit der **<** Taste (zurück) können Sie immer zurück zur vorhergehenden Anzeige gehen. Ist der Ofen eingeschaltet, und es ist ein Backprogramm gestartet, dann erscheint sofort Bild 5. Die Programmwahl wird übersprungen, da ein Backprogramm gestartet ist.

Wenn Sie jetzt die **P** Taste oder das Scrollrad drücken, dann erscheint Bild 6 in der Anzeige und Sie können die Temperatur und/oder nach einem weiteren Druck auf die **>** Taste oder das Scrollrad die Backzeit (Bild 7) ändern. Temperatur und Backzeit werden mit der **+** bzw. **-** Taste oder dem Scrollrad verstellt.

Der Handeingriff ist nur gültig, bis ein Backprogramm beendet oder abgebrochen wurde, danach werden automatisch wieder die, im Programm stehenden, Backzeiten übernommen. Eine Temperaturänderung ist nur solange gültig, bis im Backprogramm eine andere Temperatur vorgegeben wird. Weist ein Backprogramm beispielsweise drei Temperaturen auf: 5 Minuten 240°C, dann 10 Minuten 225°C und anschließend 3 Minuten 240°C, und wird der Handeingriff nach 6 Minuten vorgenommen, dann gilt nach 15 Minuten wieder die vom Backprogramm vorgegebene Temperatur der letzten 3 Minuten von 240°C.

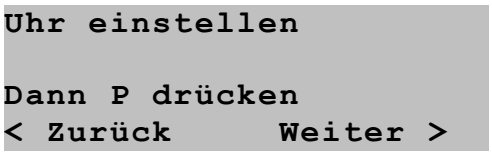
4.4 Uhrzeit stellen

Bild 8



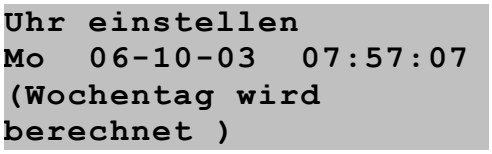
Nach einem Druck auf die **P** Taste oder auf das Scrollrad erscheint zunächst das Bild 8. Sie wollen kein Backprogramm wählen, daher drücken Sie die **>** Taste, bis sie Bild 9 sehen.

Bild 9



Nun müssen Sie die **P** Taste drücken, um Datum und Uhrzeit verstellen zu können.

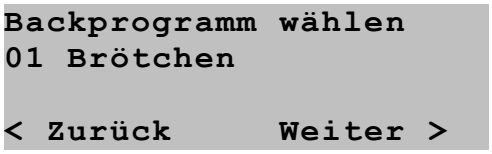
Bild 10



Mit einem Druck auf die **>** Taste oder auf das Scrollrad gelangen Sie vom Tag auf den Monat und weiter zum Jahr, den Stunden, Minuten und Sekunden. Die Werte werden mit der **+** und **-** Taste oder mit dem Scrollrad geändert.

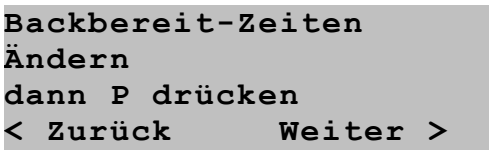
4.5 Start- bzw. Backbereitschaftszeit

Bild 11



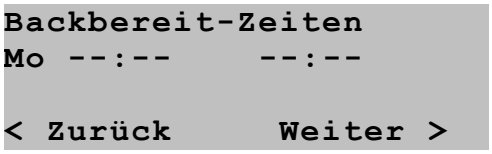
Nach einem Druck auf die **P** Taste oder auf das Scrollrad erscheint zunächst das Bild 11. Drücken sie dann solange die **>** Taste, bis der Menüpunkt „Backbereit-Zeiten ändern“ (Bild 12) erscheint

Bild 12



Nun müssen Sie die **P** Taste drücken, um die Backbereitschaftszeiten einzugeben oder zu ändern.

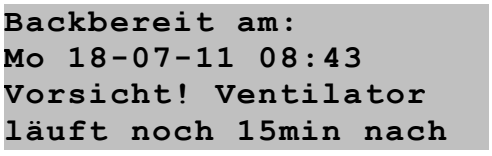
Bild 13



Mit den **+** / **-** Tasten oder dem Scrollrad können Sie die Zeiten ändern (erste Bereitschaftszeit links zweite rechts) und mit der **>** Taste oder durch Drücken des Scrollrades weiter, zur nächsten Zeit gehen. Zurück zur letzten Zeit kommen Sie mit der **<** Taste.

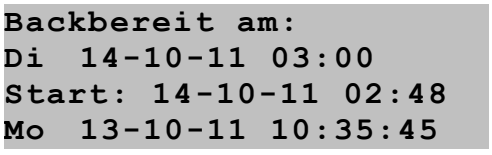
Wenn Sie eine Zeit ganz löschen wollen, dann erhöhen Sie die Zahlen bis „--.--“ erscheint. Wurden eine oder mehrere Backbereit-Zeiten eingegeben, und der Ofen mit der Taste ausgeschaltet, erscheint im Display Bild 14.1.

Bild 14.1



Der Ofen schaltet automatisch so ein, dass er zum angegebenen Termin Backbereit ist. Möchten sie eine andere, als die nächst mögliche, Backbereitschaftszeit wählen, können Sie diese mit der **>** Taste auswählen. Nach Ablauf von 15min erscheint Bild 14.2.

Bild 14.2



Die zweite Zeile zeigt an, wann der Ofen Backbereit ist. Die dritte Zeile zeigt die Startzeit an, die sich je nach aktueller Temperatur des Ofens ändert, und verschiebt, wenn der Ofen langsam abkühlt. In der vierten Zeile wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

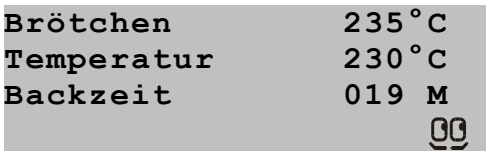
Achtung! Durch erneutes Betätigen der Taste wird der Ofen komplett ausgeschaltet (Backbereitschaft nicht aktiv, Steuerung komplett aus).

4.6 Öko-Funktion

Zur Öko-Funktion gehören viele automatische Funktionen, wie beispielsweise die Stikkenantriebssteuerung, die Backbereitschaft, das Hand-Stand-By (standartmäßig deaktiviert) und das Auto-Standby.

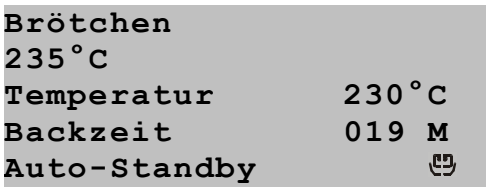
Die Auto-Standby-Funktion bewirkt, dass der Ofen, nach einiger Zeit ohne Befehlseingabe, eine automatische Temperaturabsenkung durchführt.

Bild 16.1



Läuft kein Backprogramm, und der Ofen ist backbereit, wird nach 10min ohne Befehlseingabe eine Temperaturabsenkung um 5°C durchgeführt (Standartparameter). Die Anzeige blinkt dann, wie in Bild 16.1 und 16.2 gezeigt.

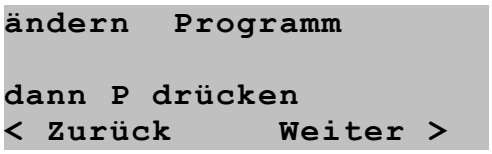
Bild 16.2



Die Auto-Standby-Funktion kann auch mit anderen Parametern programmiert werden. Mit der **+**, **-**, **<** oder **>** Taste kann der Auto-Standby Modus beendet werden. Der Ofen ist dann in wenigen Minuten wieder Backbereit.

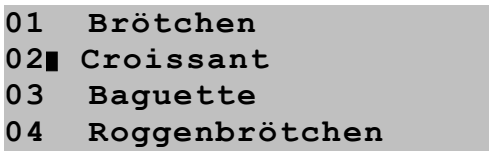
4.7 Backprogramm eingeben und ändern

Bild 17



Drücken Sie bei eingeschaltetem Ofen einmal die **P** Taste, und zweimal die **>** Taste, dann erscheint das nebenstehende Bild 17. Wird danach die **P** Taste gedrückt, kann entweder direkt das geladene Programm geändert werden (**P** Taste erneut drücken), oder mit der **+** / **-** Taste das zu ändernde Programm gewählt werden (Bild 18). Durch das blinkende Viereck (Cursor) wird das markierte Programm angezeigt, und durch Drücken der **P** Taste oder des Scrollrades zum Ändern ausgewählt.

Bild 18



Als erstes kann ein Auftauprogramm (Bild 19.1) eingegeben werden. Durch Drücken der **P** Taste erscheint Bild 19.2. Folgend kann eine Auftauzeit mit **+** / **-** eingeben werden. Die **>** Taste wechselt zum nächsten Parameter „Schwadenzeit“.

Bild 19.1

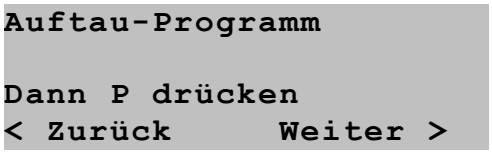
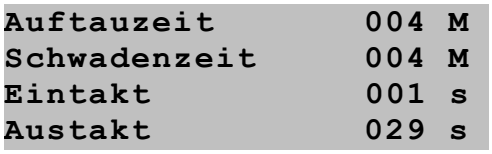
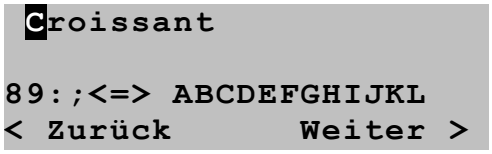


Bild 19.2



Das Ändern der Parameter erfolgt, wie bei der Auftauzeit (**>** wechselt den Parameter und **+** / **-** dessen Wert). Wird nach Eingabe des Wertes für „Eintakt“ und „Austakt“ abermals **>** gedrückt, kann der Programmname geändert werden (Bild 20).

Bild 20



Wenn die Namensänderung im Setup freigegeben ist, dann erscheint der Name (Bild 20). An erster Position wird ein Großbuchstabe angeboten, an den folgenden Stellen Kleinbuchstaben.

Die Reihenfolge der Buchstaben:

0 1 2 3 5 6 7 8 9 : ; < = > _ A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z _ a ä b c d e f g h i j k l m n o ö p q r s t u ü v w x y z ß 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 : ; < = > _ A B

Diese Buchstabenreihe ist endlos. Zwischen „>“ und „A“ sowie zwischen „Z“ und „a“ ist je ein Leerzeichen. Die Umlaute „ä, ö und ü“ stehen hinter den entsprechenden Buchstaben.

Bild 21.1

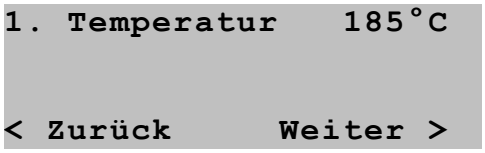
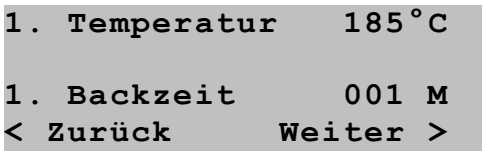


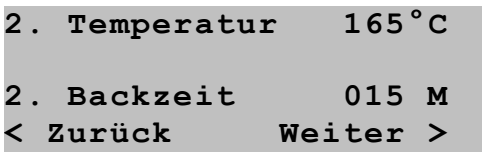
Bild 21.1 zeigt die Eingabe der ersten Temperatur. Mit den + / - Tasten oder mit dem Scrollrad kann die Temperatur verstellt werden. Weiter zur Backzeit geht es mit der > Taste oder durch Drücken des Scrollrades.

Bild 21.2



Als nächstes kann die Backzeit eingestellt werden (Bild 21.2), für die die zuvor eingestellte „1.Temperatur“ gültig sein soll. Vor dem Start des Backprogramms wird die 1.Temperatur angefahren und bleibt solange gültig, bis die erste Backzeit abgelaufen ist.

Bild 22



Danach wird der zweite Sollwert für die Dauer der zweiten Backzeit angefahren (Bild 22).
Pro Programm können bis zu fünf verschiedene Backphasen eingestellt werden.

Bild 23

Die **Verzögerung ist nur für das Abbacken von Baguettes** vorgesehen und soll bei anderen Backwaren auf 0 gestellt werden. Der Schwaden wird um die eingestellte Zeit verzögert. Wird keine Verzögerung benötigt, drücken Sie die > Taste oder das Scrollrad.

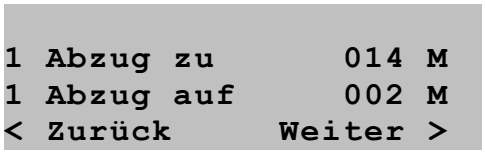
Bild 24

Stellen Sie die Schwadenzeit (ca. 10 – 12 Sek.) mit den + / - Tasten oder dem Scrollrad ein und drücken Sie anschließend die > Taste oder das Scrollrad. Es kann nach einer Verzögerung von 0-180 Sek. eine zweite Schwadenzeit eingegeben werden.

Bild 25

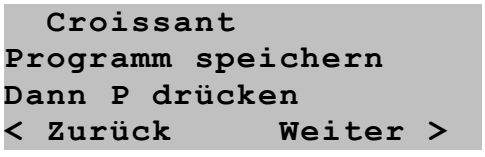
Stellen Sie, wie in Bild 25 gezeigt wird, die Ruhezeit (ca. 45 – 120 Sek.) mit den + / - Tasten oder dem Scrollrad ein und drücken Sie anschließend die > Taste oder das Scrollrad.

Bild 26



Mit der „Abzug zu“ -Zeit, wird die Zeit eingestellt, für die der Abzug, nach dem Programmstart geschlossen bleibt. Stellen Sie die „Zu-Zeit“ mit der + / - Taste oder dem Scrollrad ein und drücken Sie anschließend die > Taste oder das Scrollrad.
Mit der „Abzug Auf“-Zeit wird die Zeit eingestellt, für die der Abzug (nach Ablauf der „Zu-Zeit“) geöffnet bleibt. Es können zwei Zu- und zwei Auf-Zeiten eingestellt werden. Zum Schluss erscheint Bild 27.

Bild 27



Drücken Sie die P Taste, wenn Sie das Programm speichern wollen oder gehen Sie mit der < Taste (zurück), wenn Sie eine zuvor gemachte Einstellung ändern wollen.

4.8 Handprogramm eingeben und ändern

Bild 28

```
Backprogramm wählen
01 Brötchen

<Zurück      Weiter >
```

Der Ofen ist eingeschaltet, und es ist **„kein“** Backprogramm gestartet. Wenn Sie die P Taste oder das Scrollrad drücken, erscheint in der Anzeige das Bild 28 und der aktuelle Programmname wird angezeigt.

Bild 29

```
30  Programm 30
00▮ Handprogramm
01  Brötchen
02  Croissant
```

Mit der + / - Taste oder durch Drehen des Scrollrades erscheint das Menü mit den vorhandenen Backprogrammen (Bild 29). Mit der P Taste oder durch Drücken des Scrollrades können Sie das Programm anwählen, bei dem der Cursor ▮ steht.

Bild 30

```
▮Handprogramm    240  ▮
Temperatur       238°C
Backzeit         022 M
Schwaden         015 s
```

Wenn der Cursor hier steht, dann können Sie durch Drehen am Scrollrad oder mit den Tasten + und - die Temperatur ändern. In der zweiten Zeile steht die aktuelle Temperatur.

Bild 32

```
Handprogramm     240°C
Temperatur       238°C
▮Backzeit        022 M▮
Schwaden         015 s
```

Mit der > Taste kommen Sie zur Backzeit. Durch Drehen am Scrollrad oder mit den Tasten + und - können Sie die Backzeit ändern.

Bild 33

```
Handtemperatur   240°C
Temperatur       238°C
Backzeit         022 M
▮Schwaden        015 s▮
```

Ein weiteres Drücken der > Taste führt Sie zum Schwaden. Durch Drehen am Scrollrad oder mit den Tasten + und - können Sie die Schwadenzeit ändern.

Der Schwadenabzug muss im Handprogramm manuell geöffnet und geschlossen werden.

4.9 Handbetrieb und Automatikbetrieb

Der Ofen hat immer das zuletzt (evtl. am Vortag) benutze Hand- oder Automatikprogramm geladen und strebt dessen Einschießtemperatur an. Das gilt für das automatische Einschalten über die Backbereitschaftsfunktion, sowie für das Einschalten mit der 1/0 Taste.

Den Handbetrieb schalten Sie ein, wenn Sie das Programm 00 anwählen. Dazu betätigen Sie nach dem Einschalten des Ofens, die P Taste oder das Scrollrad und wählen "00 Handprogramm" aus. Wenn noch kein Handprogramm eingegeben ist erscheint die Meldung "Handprogramm eingeben" und es wird automatisch ein Sollwert von 200°C vorgegeben. Geben Sie mindestens eine Temperatur und eine Backzeit ein, Schwaden und Abzug können auch manuell über die Tasten ausgelöst werden.

Die Automatikprogramme werden auf die gleiche Weise, wie das Handprogramm, eingegeben. Im Unterschied zum Handprogramm, können die Automatikprogramme aber im Setup gesperrt werden. Das bedeutet, dass nach Eingabe der Programme nur dann Änderungen vorgenommen werden können, wenn die Programmiersperre im Setup aufgehoben wird. Den Automatikbetrieb schalten Sie ein, wenn Sie nach dem Einschalten des Ofens, ein Automatikprogramm wählen. Drücken Sie dazu die P Taste oder das Scrollrad und wählen Sie ein Programm aus.

Warten Sie noch weitere 15 Minuten nachdem der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat. Beschicken Sie den Ofen mit Ihren Backwaren und starten Sie das Handprogramm nach dem Schließen der Ofentür, mit der START STOP Taste.

5 Der untergebaute Gärschrank (optional)

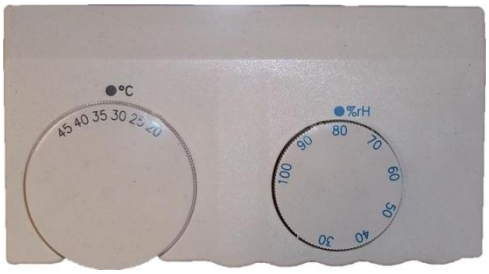
Der Gärschrank, unter dem Ofen, ist mit einer elektronischen Steuerung ausgerüstet, welche die Temperatur und die relative Luftfeuchtigkeit regelt. Die Größe und Anzahl der Bleche die der Gärschrank aufnehmen kann hängen vom Ofentyp ab. Der Gärschrank schaltet sich mit dem Ofen automatisch ein und aus.

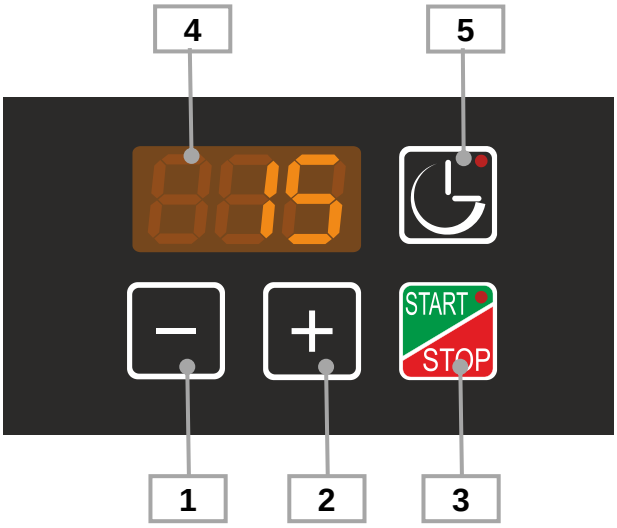
Im hinteren Teil des Gärschrankes befindet sich die Luftheizung. Zur Befeuchtung ist hinter der Rückwand des Gärschrankes ein Dampferzeuger eingebaut. Der Dampferzeuger muss, je nach Wasserhärte, alle 1 bis 2 Monate gereinigt, bzw. entkalkt werden.

5.1 Gärtimer

Die Temperatur des Dampferzeugers wird über ein Thermostat geregelt. Die Luftfeuchtigkeit wird über ein Hygrothermostat (an der inneren Rückwand, über der Ansaugung) gesteuert. Das Magnetventil wird ab Werk so gedrosselt, dass der Dampf nur in kleinen Mengen eintritt, und so nur eine geringe Temperaturerhöhung zu erwarten ist.

Die Temperatur wird ab Werk auf 32°C und die Luftfeuchtigkeit auf 80% relative Feuchte eingestellt. Um ein unbeabsichtigtes Verstellen durch das Bedienpersonal zu vermeiden sind die Sollwertgeber (Hygrothermostat, nebenstehende Abb.) innerhalb des Gerätes, in der Mitte der Rückwand angebracht. Ein manuelles Verstellen der Sollwerte ist im Bereich von 20-45°C bzw. 30-100% Luftfeuchte möglich.

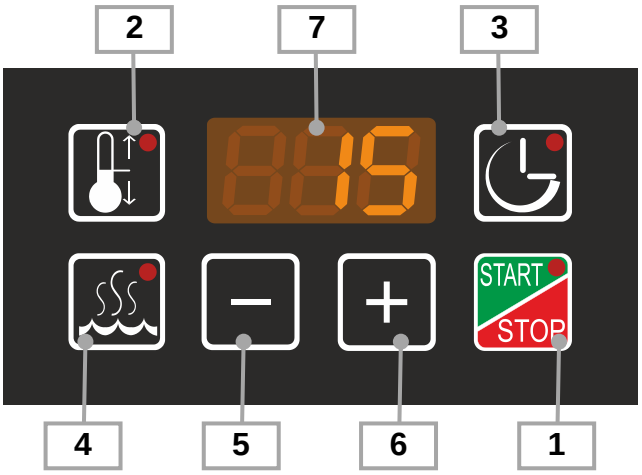




Nach dem Einschalten des Ofens, schaltet sich auch der untergebaute Gärraum ein. Nach 30 Minuten geht der Gärschrank in den Sparmodus, Temperatur und Feuchtigkeit sinken dabei etwas ab. Werden Teiglinge in den Gärschrank gebracht, dann muss auf jeden Fall die Start/Stop - Taste (3) gedrückt werden, damit der Gärschrank wieder aktiv wird. Die Gärzeit kann nach dem Drücken der Gärzeittaste (5) mit den **-** / **+** - Tasten (1,2) vor dem Start bleibend verstellt werden. Wenn die Gärzeit nach dem Start verstellt wird, dann ist Verstellung nur für den laufenden Gärvorgang gültig. Die nach dem Start verbleibende Gärzeit kann in der Garzeitanzeige (4) abgelesen werden. Nach Ablauf der Gärzeit ertönt ein akustisches Signal. Zur Quittierung muss die Start/Stop - Taste (3) gedrückt werden. Danach schaltet sich der Gärschrank wieder in den Energiesparmodus.

5.2 GärKlima

Die GärKlima - Steuerung regelt Temperatur, Luftfeuchte und die Gärzeit ihres Gärschranks bzw. Klimaschrankes. Im Folgenden werden die Tastenfunktionen erläutert.



1

Mit der **Start/Stop - Taste** wird der **Gärtimer gestartet**, die Steuerung strebt die hinterlegten Prozessparameter (Gärtemperatur, Luftfeuchte) an. Und hält diese für die Dauer der festgelegten Gärzeit.
LED in der Taste aus - Gärtimer ist AUS
LED blinkt - Vorheizzeit läuft (siehe Abschnitt „Vorheizzeit“)
LED leuchtet - Gärtimer ist AN (gestartet)

2

Nach kurzem Drücken der **Temperatur - Taste** blinkt sowohl die LED in der Taste als auch der eingestellte Temperatur-Sollwert im Display. Die Temperatur kann jetzt mit den **+** / **-** Tasten verstellt werden.
Durch langes Drücken der Temperatur - Taste wird die momentane Temperatur (Istwert) im Display angezeigt. Die LED in der Taste blinkt.
Leuchtet die LED in der Taste (bei gestartetem Gärtimer) ist die Luftheizung in Betrieb, d.h. die eingestellte Temperatur ist noch nicht erreicht.

3

Nach kurzem Drücken der **Zeit - Taste** kann die Gärzeit (Sollwert), mit den **+** / **-** Tasten, eingegeben werden (LED in der Taste blinkt).
Durch langes Drücken der Zeit - Taste wird die momentane Wasserbadtemperatur im Display angezeigt (Istwert).

4

Nach kurzem Drücken der **Feuchte - Taste** blinkt sowohl die LED in der Taste als auch der eingestellte Feuchte-Sollwert im Display. Die Feuchte kann jetzt mit den **+** / **-** Tasten verstellt werden.
Durch langes Drücken der Feuchte - Taste wird die momentane Feuchte (Istwert) im Display angezeigt.
Leuchtet die LED in der Taste (bei gestartetem Gärtimer), ist die eingestellte Feuchte noch nicht erreicht und das Wasserbadheizung ist aktiviert.

5/6

Mit den **+** / **-** **Tasten** können die Prozessparameter erhöht bzw. verringert werden.

7 Das **Display** zeigt bei gestartetem Gärtimer die verbleibende Gärzeit in Minuten an. Beträgt die verbleibende Gärzeit weniger als eine Minute, werden die verbleibenden Sekunden angezeigt.
Achtung: Wird die Gärzeit bei gestartetem Gärtimer verändert, ist diese Einstellung nur für den laufenden Gärvorgang gültig (wird nicht bleibend gespeichert).

Vorheizzeit

Ist der Gärraum längere Zeit ausgeschaltet, sinkt dessen Temperatur und Feuchte weit ab. Daher ist es notwendig den Gärschrank, vor dem Gärvorgang, auf Betriebsparameter zu bringen. Dies kann mit der Vorheizzeit realisiert werden. Wird die GärKlima - Steuerung durch die Ofensteuerung eingeschaltet, wird die Vorheizzeit gestartet und die Prozessparameter angefahren. Nach Ablauf der Vorlaufzeit wird der Gärschrank ausgeschaltet. Die Vorheizzeit ist Standartmäßig auf 20 Minuten gestellt, kann aber durch folgendes Vorgehen auf Ihre Bedürfnisse angepasst werden.

Durch langes Drücken der **+** Taste (bei deaktiviertem Gärtimer) wird die Vorheizzeit angezeigt. Anschließend kann diese mit den **+** / **-** Tasten verstellt und mit der Start/Stop - Taste gespeichert werden.

6 Wartung und Reinigung

Die Öfen der Baureihe **„MINI THERMIC PLUS“** sind weitgehend wartungsfrei. Die im folgenden Teil beschriebenen Wartungsarbeiten sind, unter Berücksichtigung der VDE-Vorschriften, von einer Elektrofachkraft durchzuführen.

6.1 Sicherheitsregeln

Vor allen Arbeiten am Backofen, sind in der Reihenfolge der Aufzählung, die Sicherheitsregeln einzuhalten:

1. **Ofen mit der Steuerung ausschalten.**
2. **Ofen mit dem abschließbaren Hauptschalter vom Netz trennen und gegen Wiedereinschalten sichern (ggf. Sicherungen entnehmen, Not-Aus-Taster auslösen).**
3. **Spannungsfreiheit überprüfen (an den Anschlussklemmen messen).**
4. **Anschlussklemmen erden und kurzschließen.**
5. **Benachbarte Elektroanlagen, die durch das Öffnen des abschließbaren Hauptschalters, des Schaltschrankes oder der Unterverteilung bzw. der Zählertafel zugänglich geworden sind, abdecken.**

Bei Nichtbeachtung Lebensgefahr!

6.2 Was Sie vermeiden müssen

Waschen oder spritzen Sie den Ofen auf keinen Fall mit einem Schlauch ab. Verwenden Sie zur Reinigung auf keinen Fall einen Dampfstrahler. Kratzen Sie nie mit einem Messer oder einer Spachtel an der Scheibe oder der Folientastatur. Verwenden Sie zur Reinigung keine brennbaren oder lösungsmittelhaltigen Stoffe. Feuergefahr !

Rost tritt auch an hochlegierten Edelstahlteilen auf, wenn rostende Gegenstände kontaktieren. Wenn beispielsweise in einer Spülmaschine das wertvolle Edelstahlbesteck braune Rostflecken hat, kann es daran liegen, dass im gleichen Spülgang Schneidmesser oder andere Teile aus weniger edlen, rostenden Metallen gereinigt werden. Verwenden Sie also bitte keine Drahtschwämme oder Reinigungspads um Verschmutzungen zu lösen.

6.3 Ausbauen und Reinigen der Türscheiben

Die Türscheiben dürfen nur in kaltem Zustand gereinigt werden, weil sie sonst sehr leicht platzen können. Verwenden Sie zur Reinigung handelsüblichen Essigreiniger. Vorsicht bei „Fenster-Klar-Spray“ ! Viele dieser Glasreiniger enthalten Silikon. Es bleiben Silikonreste auf der Scheibe, die beim Backen verbrennen. Ihre Scheibe wird schneller undurchsichtig und Ihre Ware bekommt evtl. einen anderen Geschmack. Beim **„MINI THERMIC PLUS“** besteht die Backraumtür aus 2 Sicherheits-Glasscheiben. Zum Reinigen der Scheiben wird die Backraumtüre geöffnet, und die Schrauben oben an den Scheibenhaltern rechts und links gelöst. Dazu benötigen Sie einen Kreuzschraubendreher. Haben Sie die beiden Halter entfernt, kippt Ihnen die Scheibe von innen gesehen entgegen. Diese kann nun entnommen und gereinigt werden. Bauen Sie die Scheibe nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder ein und befestigen Sie die Scheibenhalter wieder mit den Schrauben. Spezielle Backofen - Reinigungsmittel können Sie bei unserem Kundendienst bestellen.

Beachten Sie:

Schalten Sie vor allen Wartungsarbeiten Ihren Ofen immer zuerst aus. Trennen Sie ihn danach mit dem abschließbaren Hauptschalter und dem Not-Aus-Schalter vom Netz (ggf. Sicherungen entnehmen) und sichern Sie ihn gegen Wiedereinschalten.

6.4 Reinigen der Folientastatur

Die Folientastatur darf nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch gereinigt werden. Es können Spülmittel (keine Scheuermittel) verwendet werden. Damit keine ungewollten Sollwerte eingegeben werden können, sollte der Ofen spannungsfrei gemacht werden (vorher ausschalten). Keinen Druck auf das Displayfenster ausüben!

6.5 Reinigung der Backkammer

Je nach der Häufigkeit des Gebrauchs, muss die Backkammer des Ofens gereinigt werden. Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuermittel (Siehe 8.14). Sprühen Sie die Seitenwände, die Decken, den Boden und die Rückwand mit einem Backofenreiniger ein. Lassen Sie dabei die Ventilatoröffnung, in der Rückwand, aus. Verteilen Sie den Reiniger mit einem Tuch und beachten Sie die Einwirkzeit (ca. 3-5 Minuten). Lesen Sie vor dem Gebrauch eines Reinigungsmittels auf jeden Fall die Anleitung. Waschen Sie nach Ablauf der Einwirkzeit den Reiniger und den Schmutz mit einem feuchten Schwamm aus. Beachten Sie, dass einige Reinigungsmittel nicht in die Kanalisation abgeleitet werden dürfen! Die seitlichen Blechauflagen können ausgehängt werden, wenn man sie leicht anhebt. So ist die Backkammer leichter zu reinigen und die Blechauflagen können evtl. in der Spülmaschine gespült werden.

6.6 Reinigung der Gärkammer

Je nach der Betriebszeit, muss der untergebaute Gärschrank wöchentlich gereinigt werden. Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuermittel. Umweltfreundlichen Backofenreiniger erhalten Sie bei unserem Kundendienst. Sprühen Sie die Seitenwände, die Decke, den Boden und die Rückwand mit dem Reiniger ein. Lassen Sie dabei die Ventilatoröffnung, in der Rückwand, aus. Verteilen Sie den Reiniger mit einem Tuch und beachten Sie die Einwirkzeit.

Lesen Sie vor dem Gebrauch eines Reinigungsmittels auf jeden Fall die Anleitung. Waschen Sie nach Ablauf der Einwirkzeit den Reiniger und den Schmutz mit klarem Wasser aus. Beachten Sie, dass einige Reinigungsmittel nicht in die Kanalisation abgeleitet werden dürfen! Unsere Reinigungsmittel sind 100% biologisch abbaubar. Für leichtverschmutzte Teile können Sie auch eine Seifenlauge verwenden. Wenden Sie sich dazu an unseren Kundendienst.

6.7 Reinigung des Gehäuses

Auch das Gehäuse des Ofens wird im normalen Backbetrieb warm. Zwar besteht keine Verletzungsgefahr, trotzdem sollte der Ofen nicht in warmem Zustand gereinigt werden. Die im Putzwasser gelösten Reinigungsmittel, verdunsten zu schnell und hinterlassen unschöne Streifen. Das Gehäuse des Ofens kann mit einem leicht feuchten Ledertuch gereinigt werden. Für leichtverschmutzte Teile können Sie WWG-Primus-Plus und für groben Schmutz, sowie stark verschmutzte und eingebrannte Edelstahlteile WWG-Spezial verwenden. Wenden Sie sich dazu an unseren Kundendienst.

Beachten Sie:

Schalten Sie vor allen Wartungsarbeiten Ihren Ofen immer zuerst aus. Trennen Sie ihn danach mit dem abschließbaren Hauptschalter und dem Not-Aus-Schalter vom Netz (ggf. Sicherungen entnehmen) und sichern Sie ihn gegen Wiedereinschalten.

6.8 Wechseln der Beleuchtung

Die Backkammer des **„MINI THERMIC PLUS“** wird mit 12V Halogen - Glühlampen ausgeleuchtet. Sollte eine Glühlampe ausgewechselt werden müssen, dann sind die folgenden Hinweise zu beachten:

Sicherung prüfen lassen!

Spannung abschalten (beachten Sie das Kapitel „Sicherheitsregeln“). Bedientableau öffnen (herausziehen) und die Feinsicherung (F8) durch eine Fachkraft prüfen lassen (5 x 20mm 12V/10A t). Neben der Sicherung befindet sich eine Glimmlampe, die leuchtet, wenn die Sicherung ganz ist (dazu muss aber das Licht eingeschaltet bleiben). Wenn die Sicherung ausgefallen ist, muss sie durch eine Elektrofachkraft erneuert werden.

Defekte Glühlampe austauschen

Ofen ausschalten und spannungsfrei machen, (Sicherheitsregeln beachten). Dann weiter wie oben beschrieben. Ofen abkühlen lassen. (nicht nur der Ofen ist heiß, sondern auch die Glühlampe). Gehäuse der Shopmatic öffnen und defekte Lampe (**Achtung! Lampe ist heiß**) aus der Steckfassung ziehen. Die neue Glühlampe ist verpackt und darf nicht mit den Fingern berührt werden. Glühlampe mit einem sauberen Tuch am Glas anfassen, vorsichtig in die Fassung stecken und Gehäuse der Shopmatic wieder schließen. Die Glühlampen können Sie bei unserem Kundendienst beziehen. Je nach Türanschlag ist die Beleuchtung rechts oder links im Gehäuse der Shopmatic-Steuerung integriert.

6.9 Wartung der Tür und Türdichtung

Beachten Sie, dass die Türscharniere und die Aufnahme des Türschließers immer leicht gefettet sein müssen. Lassen Sie ausgeschlagene Scharnier- bolzen frühzeitig durch unseren Kundendienst erneuern. Die Silikon - Türdichtung muss immer weich bleiben (Silikonspray nur mit Atemschutzmaske verwenden) und immer sauber sein, damit sie lange hält.

6.10 Reinigung des Haubenventilators

Der Haubenventilator kann trocken, mit einer Flaschenbürste gereinigt und mit Druckluft ausgeblasen werden. Beachten Sie dazu das Kapitel „Sicherheitshinweise“. Diese Reinigungsarbeiten können nur von einer Lüftungs- oder Elektrofachkraft oder von unserem Wachtel-Kundendienst ausgeführt werden. Es ist vor allem darauf zu achten, dass der Ventilator nach dem Wiedereinbau so befestigt wird, dass sich im Gehäuse kein Kondensat sammeln kann!

6.11 Entkalken der Schwadenanlage

Je nach Wasserhärte und Schwadenmenge, müssen die Schwadenerzeuger im Ofen und im Gärraum mindestens einmal jährlich (oder häufiger bei Wasserhärten über 10°dH) entkalkt werden.

Vorsicht: Bei Verwendung von aggressiven, chemischen Entkalkern, kann auch der Schwadenerzeuger angegriffen werden. Es können Bio-Entkalker für Kaffeemaschinen verwendet werden (Beachten Sie aber die Dosierungsanweisungen). Es werden etwa 1,5 bis 2,0 Liter Entkalker pro Schwadenerzeuger (je nach Ofenmodell) benötigt.

Beachten Sie:

Schalten Sie vor allen Wartungsarbeiten Ihren Ofen immer zuerst aus. Trennen Sie ihn danach mit dem abschließbaren Hauptschalter und dem Not-Aus-Schalter vom Netz (ggf. Sicherungen entnehmen) und sichern Sie ihn gegen Wiedereinschalten.

Besser als Entkalken ist eine Wasseraufbereitungsanlage, die auch den anderen Maschinen (Wasch- und Spülmaschinen usw.) nutzt. Es werden Reinigungsmittel, chemische Entkalker und Wartungskosten gespart, die Maschinenausfallzeiten sinken und die Umweltbelastung ist geringer. Besprechen Sie dieses Thema mit unserem Kundendienst.

AquaQuell Purity - Daten

Wir empfehlen, die Verwendung eines **AquaQuell**-**Purity**. Dieses Gerät können Sie über unseren Kundendienst beziehen.

BRITA Professional aquaQUELL PURITY	**Modell AquaQuell Purity 600**	**Modell AquaQuell Purity 1200**
Leistung in L bei 10°KH	ca. 5.110	ca. 9.360
Geräte – Abmessungen: Höhe in mm	519	540
Durchmesser in mm	247	288
max. Wassertemperatur	ca. 30 °C	ca. 30°C
max. Druck	ca. 6 bar	ca. 6 bar

Lieferung des entsprechenden AquaQuell - Purity inklusive Installationsarmaturen (Schläuche, Absperrhahn, Muffennippel und Anzeigeeinheit). AquaQuell – geprüfte Lebensmittelqualität nach Fresenius. Sämtliche wasserführenden Teile sind lebensmittelecht und tragen Prüfzertifikate TÜV / GS. Garantierte Funktion nur in Verbindung mit kontrolliertem Service. Gerätetausch, je nach Betriebsleistung, aber mindestens 1 x pro Jahr, erforderlich. Der Tausch darf nur vom autorisierten BRITA-Fachhändler durchgeführt werden.

6.12 Entkalken und Reinigen des Dampferzeugers im untergebauten Gärschrank.

Je nach Wasserhärte und Nutzungsdauer muss der Dampferzeuger spätestens halbjährlich bis jährlich gereinigt werden. Um die Reinigungsintervalle besser abschätzen zu können, sollte der Dampferzeuger schon nach drei Monaten überprüft werden.

Schalten Sie dazu zunächst den Ofen aus und trennen ihn dann vom Netz (Sicherheitsregeln beachten).

Warten Sie ca. 20 Minuten, bis der Dampferzeuger abgekühlt ist.

Öffnen Sie dann von hinten die Rückwand des Gärschrankes, indem Sie die 4 Kreuzschlitzschrauben an den Ecken lösen. Der Dampferzeuger hat am linken Ende einen Reinigungsverschluss. Stellen Sie ein flaches Gefäß unter den Ablauf (links, unten), öffnen Sie dann den Verschluss und leeren Sie den Dampferzeuger.

Der Dampferzeuger ist aus Edelstahl mit Oberflächenvergütung, verwenden Sie deshalb zur Reinigung keine scharfen Gegenstände. Mit einer Flaschenbürste können Sie den Dampferzeuger leicht reinigen.

Sollten Kalkrückstände haften, dann verwenden Sie einen Haushaltsentkalker oder bestellen Sie bei unserem Kundendienst ein Austauschgerät.

Diese Arbeiten dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden.

7 Fehler und Ursachen

Wichtige Sicherheitsregeln!

Alle Arbeiten sollten von einem Fachmann durchgeführt werden. Vor allen Arbeiten muss der Ofen ausgeschaltet werden und danach muss die Netz-Trenneinrichtung und/oder Sicherungstrenner unterbrochen werden (gegen versehentliches Einschalten sichern! Spannungsfreiheit überprüfen, erden und kurzschließen).

Meldung im Display	Abhilfe
Schwadenerzeuger zu heiß.	Temperaturbegrenzer schaltet sich nach Abkühlung automatisch wieder ein. Schwadenheizstäbe kontrollieren lassen. Magnetventil prüfen.
Motorstörung Ofen entleeren und Abkühlung abwarten.	Motor ist zu heiß geworden, schaltet sich aber von selbst wieder ein. Der Ofen kühlt schneller ab, wenn Sie die Backraumtüre und den Schwadenabzug öffnen.
Türe auf oder Endschalter defekt.	Türe überprüfen und Endschalter durch Elektriker prüfen lassen.
Schwadenerzeuger defekt	Heizstäbe der Schwadenanlage überprüfen lassen.
Türe auf oder Endschalter defekt	Türe überprüfen und Endschalter durch Elektriker prüfen lassen.
Backkammer zu heiß, Sicherheitsthermostat entriegeln	Temperaturbegrenzer schaltet sich nach Abkühlung automatisch wieder ein. Umwälzer überprüfen.

Sollte eine dieser Störungen häufiger auftauchen, dann rufen Sie bitte den *wachtel* - Kundendienst an und schalten Sie den Ofen (um größeren Schaden zu vermeiden) ab.

8 Kontakt

wachtel Bäckereimaschinen _____ Backöfen

Niederlassung West:
Hans-Sachs-Straße 2 - 6
40721 Hilden
Tel.: +49 2103 490 40
Fax.: +49 2103 419 40
www.wachel.de
e-Mail: info@wachtel.de

wachtel Bäckereimaschinen _____ Backöfen

Niederlassung Ost:
Bischofswerdaer Straße 47
01896 Pulsnitz
Tel.: +49 35955 836 0
Fax.: +49 35955 83632

basis@wachtel-pulsnitz.de

wachtel Bäckereimaschinen _____ Backöfen

Niederlassung Süd:
Tuttinestraße 32
78199 Bräunlingen
Tel.: +49 771 897830
Fax: +49 771 63940

wachtel-szs@wachtel.de

Verantwortlich für den Inhalt:

wachtel Bäckereimaschinen _____ Backöfen

Technische Änderungen vorbehalten. Diese Betriebsanleitung darf nur mit Genehmigung der Fa. Wachtel vervielfältigt werden.

9 CE – Erklärung

EG - Konformitätserklärung
im Sinne der Richtlinie 2006/42/EG über Maschinen
Anhang II A

Firma Wachtel GmbH & Co.

D-40721 Hilden

Hans-Sachs-Straße 2

Hiermit erklären wir, dass die nachstehend beschriebene Maschine / Anlage

Produktbezeichnung der Maschine / Anlage	Elektro-Umluftbackofen
Serien / Typenbezeichnung	***„THERMIC“***
Maschinen- / Seriennummer	Siehe Typenschild
Baujahr	Siehe Typenschild

allen einschlägigen Bestimmungen der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG entspricht. Ggf.: Die Maschine / Anlage entspricht zusätzlich den Bestimmungen der Richtlinien 2006/95/EG über elektrische Betriebsmittel und 2004/108/EG über elektromagnetische Verträglichkeit.

Angewandte harmonisierte Normen insbesondere:

EN 60446 / EN 61000-6-2 / EN 61558-2-2 / EN 60335-2-36
EN 563 / **EN 1672-2** / **EN 60204-1** / **EN 61082-1**

Der Fachausschuss Nahrungs-und Genussmittel „Prüf-und Zertifizierungsstelle“ hat das oben aufgeführte Produkt der Baureihe „Umluftbacköfen“ überprüft. Ein Prüfbericht wurde unter der Nr.05055, (612.17 Schn/Rm), Produktschlüsselnummer: 0094501 hinterlegt.

Datum : 09.12.2009

Ort: Hilden

Name : U.Keßelhut

Unterschrift

Anlage zur CE - Konformitätserklärung
Serie „Thermic“

Wir bestätigen, dass die von uns eingesetzten und nachfolgend aufgeführten Materialien physiologisch unbedenklich sind und für den Einsatz im Bereich Lebensmittel zulässig und nicht schädlich für Menschen sind und gut gereinigt werden können.

Bezeichnung der Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.	**Material**
In diesem Gerät werden nur Teiglinge auf Backblechen gebacken, Lebensmittel können nicht mit Teilen des Gerätes in Berührung kommen.	

Elektromagnetische Verträglichkeit
Die Steuerung der Maschine ist so ausgeführt, dass sicherheitsrelevante Signale ausreichend störfest verarbeitet werden.

Wir erklären in Verantwortung, dass der am arbeitsplatzbezogene Emissions-Schalldruckpegel nach DIN EN ISO 3746 / DIN EN ISO 11204 bei der zur Zertifizierung anstehenden Maschine durchgeführt wurde.
Er beträgt beim Umluft-Backofen „THERMIC“ < 65 dB.